

RECIPE

Soesjes met sinaasappelslagroom en Nutella®

Hoog

2 h 0 min



INGREDIËNTEN

Voor 36 porties

Voor de craquelé:

50 g boter
60 g basterdsuiker
60 g patentbloem
een snuifje zout

Voor de soesjes:

75 g water
75 g volle verse melk
3 g zout
3 g suiker
65 g zachte boter
3 eieren
80 g tarwebloem

Voor de sinaasappelslagroom:

500 g verse room
3 eetlepels poedersuiker
sinaasappelschil

Voor de vulling:

180 g Nutella



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

BEREIDING



1

Begin met het maken van de craquelé: meng alle ingrediënten voor de craquelé door elkaar.



2

Rol het craquelédeeg uit op een vel bakpapier tot een dikte van 3 mm en leg het in de vriezer.



3

Maak ondertussen de soesjes: breng de melk, het water, het zout, de suiker en de boter aan de kook.



4

Voeg tijdens het verwarmen de gezeefde bloem toe en meng krachtig met een houten lepel tot er zich een goudkleurige korst heeft gevormd op de bodem van de pan.



5

Laat het mengsel afkoelen en klop het samen met de eieren, waarbij u de eieren één voor één toevoegt tot er een glad beslag ontstaat.



6

Verwarm de oven voor op 210°C en plaats het rooster onder in de oven.

Bedek een bakplaat met een vel bakpapier en maak met behulp van een spuitzak ronde soesjes van 3 cm doorsnee.



7

Haal het craquelédeeg uit de vriezer.

Snij rondjes uit het bevroren deeg met een ronde koekjesvorm van 3 cm.



8

Plaats de bevroren craqueléschijfjes bovenop de soesjes.

Bak 15-18 minuten tot ze goudbruin zijn.



9

Klop voor de sinaasappelslagroom de room samen met de poedersuiker en rasp de sinaasappelschil.

Snij daarna de soesjes in tweeën. Besmeer de onderste helft met 5 g Nutella®.

Knijp met een geribbelde spuitzak de sinaasappelslagroom op de Nutella® en leg vervolgens de bovenste helft van de slagroomsoesjes er bovenop.

Garneer met sinaasappelschil.